

**MATRIZ CURRICULAR - 2025 - ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL**

<b>Unidade Escolar</b>	Etec de Guaiuanazes	<b>Cód. Inst.</b>	118	<b>Município</b>	São Paulo	
<b>Eixo Tecnológico</b>	<b>AMBIENTE E SAÚDE</b>				<b>Plano de Curso</b>	<b>338</b>
<b>Habilitação Profissional</b>	<b>TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b>				<b>Período</b>	Manhã / Tarde

Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 13415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução CNE/CEB 3, de 21-11-2018; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2450, de 4-10-2022, publicada no Diário Oficial de 5-10-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 43.

Base Nacional Comum Curricular	Área de Conhecimento	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas	
			1º Série	2º Série	3º Série	Total		
			2025	2026	2027			
Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa	120	120	120	360	300		
	Língua Inglesa	80	80	80	240	200		
	Educação Física	-	80	80	160	133		
	Língua Espanhola	-	-	80	80	67		
	Arte	-	-	80	80	67		
Matemática e suas Tecnologias	Matemática	120	120	120	360	300		
	Física	80	80	-	160	133		
	Química	80	80	-	160	133		
	Biologia	80	80	-	160	133		
Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	História	80	80	-	160	133		
	Filosofia	-	-	40	40	33		
	Geografia	80	80	-	160	133		
	Sociologia	-	-	40	40	33		
Total da Base Nacional Comum Curricular				<b>720</b>	<b>800</b>	<b>640</b>	<b>2160</b>	
							<b>1800</b>	
Formação Técnica e Profissional	Ética e Cidadania Organizacional	Teoria	40	-	-	40	33	
	Diagnóstico da Alimentação Humana	Prática	120	-	-	120	100	
	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições	Prática	80	-	-	80	67	
	Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	Teoria	80	-	-	80	67	
	Técnica Dietética I	Prática	160	-	-	160	133	
	Técnica Dietética II	Prática	-	160	-	160	133	
	Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação	Prática	-	80	-	80	67	
	Educação Nutricional em Saúde Pública	Prática	-	80	-	80	67	
	Planejamento Alimentar	Prática	-	80	-	80	67	
	Aplicativos Informatizados	Prática	-	-	80	80	67	
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	Teoria	-	-	80	80	67	
	Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	Teoria	-	-	80	80	67	
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição	Prática	-	-	120	120	100	
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	Prática	-	-	120	120	100	
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	Prática	-	-	80	80	67	
Total da Formação Técnica e Profissional				<b>480</b>	<b>400</b>	<b>560</b>	<b>1440</b>	
							<b>1200</b>	
TOTAL GERAL DO CURSO				<b>1200</b>	<b>1200</b>	<b>1200</b>	<b>3600</b>	
							<b>3000</b>	
Aulas semanais				<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	
Certificados e Diploma	<b>1ª Série</b>	Sem Certificação Técnica						
	<b>1ª + 2ª Séries</b>	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação						
	<b>1ª + 2ª + 3ª Série</b>	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética						
<b>Observações</b>	1. Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Neste documento, para fins de organização da unidade escolar, os componentes curriculares com a carga horária descrita como "Prática", são aqueles a serem desenvolvidos em laboratórios (com previsão de divisão de classes em turmas). 2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. 3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).							

**Data:**  
**09/12/2024**

**Homologação:**  
**13/12/2024**

**Vanessa Ferraz Duarte Costa**

DIRETOR DE ETEC

**Valeria Racero Pimenidis**

SUPERVISOR EDUCACIONAL